

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Б1. ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

Б1. Б БАЗОВАЯ ЧАСТЬ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.01 «ФИЛОСОФСКИЕ ПРОБЛЕМЫ НАУКИ И ТЕХНИКИ»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели - формирование развернутого представления о современной науке, методологии науки и практики, её значении для общей культуры и качества профессиональной деятельности в области технологии продукции и организации общественного питания; рассмотрение современных подходов в философии науки, содержательный анализ конкретных методологических проблема; анализ типов и способов функционирования языка науки, структуры науки, динамики научного знания
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ОК-1 - способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу; ОК-2 - готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения; ОК-3 - готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Знать: логику становления и развития научной теории, структуру современного научного знания, историю формирования и концепции основных школ и направлений классической и современной научной мысли; особенности развития отечественной науки и вклада российских ученых в развитие мировой научной мысли; историю научной методологии и основные направления современных философско-методологических исследований науки. Уметь: оценивать научные идеи и доктрины с учетом их идеологических и ценностных предпосылок и сферы применимости, проводить методологическую экспертизу соответствующих научных разработок; формулировать научные задачи в области современной науки и методологии, готовить научные статьи в этих областях; свободно ориентироваться в современных идейно-теоретических и научных дискуссиях, видеть их место в современном мировоззрении. Владеть: навыками организации научных дискуссий, исследовательской работы на основе современных научных методов познания; способностью ценностно ориентироваться в событиях бытия в мире.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Раздел 1. Общие проблемы философии науки Тема 1. Введение в систему философии науки Тема 2. Эпистемология об истории становления научного знания: от преднауки к постнеклассической науке. Раздел 2. Современные философские проблемы естествознания и технических наук Тема 3. Философские проблемы естествознания Тема 4. Особенности философской рефлексии технического знания: основания, проблемы, перспективы.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	Тестирование, интерактивные занятия, защита сообщений/эссе, разноуровневые задания

ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	Зачет
--	-------

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.Б.02 «ОПТИМИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели дисциплины получение необходимых теоретических знаний, приобретение умений и практических навыков в области постановки и решения оптимизационных задач в сфере технологии общественного питания.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-2 - способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов; ПК-21 – способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Знать: методы оптимизации технологических процессов общественного питания; приоритеты в области управления производственным процессом; методы оптимизации систем контроля производственного процесса и прогнозирования его эффективности; методы оптимизации систем качества и безопасности продукции производства; методы оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов и продукции, обеспечения качества и безопасности продукции производства. Уметь: устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом; планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность; анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами; оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения запасов и продукции; контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж. Владеть: специальной терминологией и лексикой дисциплины; информацией в области производства продукции предприятий питания; методами оптимизации: технологических процессов общественного питания, систем контроля производственного процесса и методов прогнозирования его эффективности, систем качества и безопасности продукции производства; методами оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов и продукции, обеспечения качества и безопасности продукции производства; навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И	1. Графический метод решения задачи линейного программирования 2. Симплексный метод решения задачи линейного программирования. Метод искусственного базиса

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	3. Теория двойственности в линейном программировании
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	Контрольные задания
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	Экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.Б.03 «МАТЕМАТИЧЕСКОЕ МОДЕЛИРОВАНИЕ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели дисциплины получение необходимых теоретических знаний, приобретение умений и практических навыков в области математического моделирования; формирование математического мышления при работе с экспериментальными данными; знакомство с основными методами математической обработки данных, приемами анализа, хранения и интерпретации информации, а также обучение методам знакового и объектного моделирования пищевых процессов, с последующей оценкой корректности разработанных моделей.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ОК-3 - готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала; ПК-21 - способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Знать: алгоритмы решения задач линейного программирования (симплексный метод, метод искусственного базиса); базовые модели оптимизации сельскохозяйственного производства; методы, применяемые при формулировании ограничений в экономико-математических задачах оптимизации аграрного производства. Уметь: строить простые оптимизационные задачи линейного программирования в агроэкономических системах; интерпретировать полученное оптимальное решение. Владеть: специальной терминологией и лексикой дисциплины; навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	1. Основные понятия моделирования. Транспортная задача линейного программирования. 2. Оптимизационные задачи сетевого планирования и управления. 3. Календарное планирование программ сетевыми методами
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	Контрольные работы
ФОРМЫ ИТОГОВОГО	Экзамен

КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	
----------------------------	--

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.Б.04 «ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНЫЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ
ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Целями освоения дисциплины являются формирование и получение обучающимися целостного представления о высокотехнологичных производствах готовой продукции на коммерческих и социальных предприятиях массового питания, изучение инновационных технологий производства готовых блюд, включающих все стадии технологического процесса, с целью улучшения санитарно-гигиенических параметров, повышения экономической эффективности и рентабельности производства продукции массового питания; получение знаний о физико-химических, бактериологических и микробиологических процессах, протекающих на стадиях приготовления, интенсивного охлаждения, замораживания и регенерации готовой продукции с целью увеличения сроков хранения, максимального сохранения показателей качества и пищевой ценности готовых блюд.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-2 - способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов; ПК-7 - способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; ПК-14 - способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания; ПК-17 - способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Знать: основные стадии высокотехнологичных производств готовой продукции в коммерческих и социальных предприятиях массового питания, влияние технологических параметров на физико-химические, микробиологические и бактериологические процессы, протекающие на стадиях приготовления, интенсивного охлаждения, замораживания, регенерации и в целом на качество готовой продукции, оборудование, используемое для построения технологических линий по производству продуктов питания. Уметь: использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач, использовать знания новейших достижений науки и технологии в своей научно-исследовательской и научно-производственной деятельности, создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг. Владеть: фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.
КРАТКАЯ	Высокотехнологичные производства продуктов питания, их место и роль в

ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	системе массового питания населения. Использование ультразвуковых кавитационных технологий для производства пищевых продуктов. Шоковое замораживание готовой кулинарной продукции. Высокотехнологичные способы сушки продовольственного сырья и готовой кулинарной продукции. Применение мембранных технологий в современном пищевом производстве. Роль упаковки продуктов и кулинарных изделий в технологической цепи высокотехнологичных производств.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	Тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	Экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.Б.05 «МИКРОБИОЛОГИЯ И ЭПИДЕМИОЛОГИЯ В ОБЛАСТИ ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели - изучение необходимых теоретических и практических знаний по микробиологии сырья и пищевых продуктов; овладение методами определения микробиологических показателей для грамотного решения профессиональных задач по обеспечению эпидемиологического благополучия предприятия общественного питания.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-3 - способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; ПК-4 - способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции; ПК-5 - способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами; ПК-17 - способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности; ПК-23 - способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ	Знать: современные методы микробиологического контроля качества продукции; технологии контроля качества продукции; инновационные технологии производства продуктов питания; основы микробиологии и эпидемиологии. Уметь: использовать фундаментальные научные представления и знания в

ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>области микробиологии и эпидемиологии; внедрять информационные технологии для контроля качества продуктов питания; применять современные методы исследования продукции питания.</p> <p>Владеть: способами, оценивающими качество продуктов питания и их безопасность; методами внедрения системы качества и безопасности продукции производства, оценивая риски в области обеспечения качества и безопасности продуктов питания.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИ КА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Принципы и методы микробиологии и эпидемиологии в области питания. Физиология микроорганизмов. Питание микроорганизмов: поглощение питательных веществ путем осмоса, понятие о плазмолизе, тургоре клетки. Типы питания: автотрофы и гетеротрофы, сапрофиты и паразиты. Дыхание микроорганизмов как способ получения энергии. Аэробные и анаэробные микроорганизмы. Пищевые отравления: классификация. Пищевые отравления микробного происхождения: токсикозы (ботулизм, стафилококковое отравление, микотоксикозы). Причины их возникновения, меры профилактики.</p> <p>Санитарно-эпидемиологические требования к конструкции и размещению торгово-технологического оборудования. Гигиенические требования к материалам, применяемым для изготовления оборудования, инвентаря, посуды, тары. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря и посуды.</p> <p>Раздел 2. Микробиология основных продуктов питания. Микрофлора пищевых продуктов однородных групп (мясных, рыбных, молочных, яичных, жировых, плодоовощных, зерномучных, консервов) Состав, происхождение, факторы, влияющие на обсемененность. Возбудители и основные виды микробиологической порчи продуктов разных групп. Условия, позволяющие обеспечить микробиологическую стойкость продуктов при хранении. Показатели микробиологической обсемененности. Микрофлора кулинарной продукции и кондитерских изделий: состав, происхождение, условия, способствующие размножению микроорганизмов. Микробиологическое обоснование условий и сроков хранения, правил приготовления, реализации, транспортирования кулинарной и кондитерской продукции. Понятие о микробиологических показателях безопасности пищевых продуктов.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	<p>Лекции, лабораторные работы</p>
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	<p>Тестирование, реферат</p>
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	<p>Экзамен</p>

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.Б.06 «СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ
ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Целями освоения дисциплины является формирование компетенций в области анализа качества сырья и продуктов питания; овладение современными инструментальными методами, которые наиболее широко используются в современной аналитической практике; приобретение обучающимися навыков для производственной и исследовательской деятельности в области технологии пищевых продуктов.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-16 - способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач; ПК-17 - способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности; ПК-23 - способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Знать: современные методы аналитического, физико-химического и микробиологического контроля качества сырья и продуктов питания; значение и области применения этих методов; инновационные технологии производства продуктов питания. Уметь: определять какие методы целесообразно применять для и проведения анализа различных объектов; квалифицированно выбирать методы изучения анализируемых образцов в соответствии с поставленной задачей, оценивать целесообразность и эффективность их использования; внедрять информационные технологии для контроля качества продуктов питания; применять современные методы исследований продуктов питания. Владеть: современными методами исследований качества сырья и продукции питания; методологией управления качеством в сфере продуктов питания на современных принципах.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Общие теоретические вопросы. Современные методы исследований органолептической оценки сырья и продукции питания. Современные измерительные (физико-химические) методы исследований сырья и продукции питания. Прикладное использование органолептических и физико-химических методов исследований сырья и продукции питания.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	Тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	Зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.Б.07 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА
ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели дисциплины формирование знаний, умений и навыков, связанных с информационными технологиями контроля качества продукции в профессиональной области, готовности к управленческому анализу хозяйственной деятельности предприятия для формированию качества продукции.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-1 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность; ПК-2 - способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Знать: Общие сведения об информационных технологиях и информационных системах. Основные методы и системы оценки качества продукции. Статистическое управление качеством. Уметь: анализировать информационные технологии в области контроля качества продукции. Владеть: проведением статистического анализа, созданием моделей многопараметрических технологических процессов и оптимизацией систем контроля качества с помощью программного пакета «Statistica 6.0».
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Распределение показателей качества по количественному признаку. Распределение показателей качества по качественному признаку. Анализ точности технологического процесса. Статистическое управление качеством при помощи графиков. Статистическое управление качеством при помощи диаграммы рассеяния. Статистическое управление качеством при помощи гистограмм. Статистическое управление качеством при помощи диаграммы Парето. Статистическое управление качеством при помощи построения контрольных карт по количественным признакам. Статистическое управление качеством при помощи построения контрольных карт по качественным признакам. Оперативная характеристика одноступенчатого плана контроля по альтернативному признаку. Числовые характеристики одноступенчатого плана контроля по альтернативному признаку. Оперативная характеристика и другие числовые характеристики двухступенчатого плана контроля по альтернативному признаку. Проверка гипотезы о виде функции распределения. Построение и анализ контрольных карт по количественному признаку (Statistica 6.0.). Анализ технологического процесса (Statistica 6.0.). Построение и анализ контрольных карт по качественному признаку (Statistica 6.0.).
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	Тестирование
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ	Экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.Б.08 «ДЕЛОВОЙ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Целями дисциплины являются формирование общепрофессиональной языковой компетенции, складывающейся из получаемых знаний, умений и навыков, необходимых для адекватного и эффективного общения в профессиональной и научной деятельности.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ОК-3 - готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала; ОПК-1 - готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать: базовые понятия грамматического строя иностранного языка, основные модели словообразования в изучаемом иностранном языке, общеупотребительную лексику иностранного языка и основную терминологическую лексику по данному направлению подготовки.</p> <p>Уметь: писать деловые письма на иностранном языке, читать специальную литературу с целью получения профессиональной информации, вести разговорную речь на иностранном языке, использовать иностранный язык в профессиональной деятельности; на иностранном языке; переводить профессиональный текст.</p> <p>Владеть: навыками выражения своих мыслей и мнения в профессиональном общении на иностранном языке; навыками извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке по проблемам технологии функционального и профилактического питания.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Перевод научной литературы по специальности. Научный стиль, академический подстиль научного стиля естественнонаучных дисциплин в русском и изучаемом иностранном языке. Проявления интерференции в научной речи на уровне перевода. Специфика перевода научных терминов, единиц измерения, формул, графиков, имен собственных, географических названий, названий организаций. Пути достижения адекватности и эквивалентности при переводе научной литературы. Работа со словарями и справочниками. Использование компьютерных технологий в переводе. Аннотирование, реферирование и составление обзоров. Первичные и вторичные тексты. Выделение основной и второстепенной информации текста. Выделение средств создания цельности и связности текста. Основы компрессии научного текста. Создание вторичных текстов разной степени компрессии. Основные принципы и задачи реферирования. Типы рефератов. Написание реферата. Составление сводных и обзорных рефератов по научной тематике. Составление монографических рефератов. Основные принципы и задачи аннотирования. Составление аннотации. Составление описательных и реферативных аннотаций. Составление аналитических обзоров иноязычной научной литературы по специальности. Написание и презентация научной работы по специальности. Общая характеристика научного стиля, академического подстиля как функциональной разновидности литературного языка. Научный текст. Дефиниция научного текста. Типы научных текстов, их структура, параграфирование, членение на абзацы. Стратификация лексики научной литературы. Терминология и другие показатели научного стиля. Терминология. Термин в языке науки. Критерии терминологичности слова. Дефиниция термина. Понятие терминосистемы. Терминообразование.</p>

	Классы терминов. Особенности функционирования в научных текстах категорий частей речи иностранного языка в сравнении с русским. Особенности пунктуации. Средства связи текста, выражающие последовательность мыслей, пояснение, уточнение или аргументацию мысли; противительно-ограничительные отношения; итоговое значение. Союзы и сложные обороты и соответствующие им союзы в русском языке. Синтаксис научной речи. Оформление письменных работ. Правила цитирования, оформления сносок, правила составления библиографии. Конспект и правила его составления. Тезисы и правила написания тезисов. Рецензирование. Научное сообщение. Научная статья: принципы написания и презентации. Научно-исследовательская работа обучающегося. Правила построения, написания и презентации.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	Тестирование, разноуровневые задания, компетентностно-ориентированные задания
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	Зачет

Б1. В. ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ
АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.01 «СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ НАУКИ В ПИЩЕВЫХ ОТРАСЛЯХ И
ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели дисциплины получение обучающимися необходимых компетенций, направленных на решение современных проблем науки в производстве продуктов питания, отвечающим требованиям научно-технической политики в области здорового питания и развитию инновационных технологий продуктов питания.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ОК-1 - способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу; ПК-2 - способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов; ПК-18 - владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания; ПК-21 - способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг;

ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать: новейшие достижения и тенденции развития современной техники, биотехнологии и технологии продуктов питания, государственную и региональную политику в области здорового питания; экологические аспекты производства пищевых продуктов; научно-технические направления в развитии производства пищевых продуктов.</p> <p>Уметь: вести научный поиск информации по поставленной научной и практической задачи, применяя специальные методы и средства; самостоятельно использовать методы и средства обучения для реализации научно-технической политики в области здорового питания населения; использовать достижения современной техники и технологии продуктов питания в научно-производственной деятельности; пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач.</p> <p>Владеть: фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания для решения научно-производственных задач в области производства продуктов питания; современными методами исследования для решения научных и практических задач, новейшей информацией в области здорового питания и производства продуктов питания.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИ КА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Научно-техническая политика в области здорового питания. Фундаментальные научные проблемы переработки сельскохозяйственного сырья. Экологические проблемы производства продуктов питания. Новейшие наукоемкие био- и нанотехнологии производства продуктов питания. Проблемы производства специализированных продуктов питания</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	<p>Лекции, практические занятия</p>
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧН ОГО КОНТРОЛЯ	<p>Тестирование, реферат</p>
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	<p>Экзамен</p>

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.02
«ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Целями освоения дисциплины являются формирование и получение обучающимися необходимых компетенций, направленных на применение теоретических знаний и практических навыков при выборе и использованию пищевых и биологически активных добавок при проектировании продуктов питания функционального назначения.</p>
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ПК-2 - способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов;</p> <p>ПК-21 - способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг.</p>

ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать: понятия «пищевые добавки функционального назначения» и «биологически активные добавки»; классификацию пищевых и биологически активных добавок; характеристику и значение биологически активных добавок к пище для организма; о роли и этапах проведения экспертизы и гигиенической сертификации биологически активных добавок; отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии питания.</p> <p>Уметь: оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами.</p> <p>Владеть: навыками самостоятельной работы, в том числе в сфере проведения научных исследований; основными методами получения и обработки информации из различных источников, используя самые современные информационные технологии.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИ КА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Общие сведения о пищевых добавках.</p> <p>1. Нормативные документы, регламентирующие применение пищевых добавок.</p> <p>2. Классификация пищевых добавок.</p> <p>Раздел 2. Пищевые добавки функционального назначения.</p> <p>Тема 1. Характеристика функциональных ингредиентов и их физиологическое значение.</p> <p>Тема 2. Использование витаминов в технологии мясных и хлебобулочных изделиях.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	<p>Лекции, практические занятия</p>
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧН ОГО КОНТРОЛЯ	<p>Тестирование, реферат</p>
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	<p>Зачет</p>

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.03 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Целями являются формирование профессиональных компетенций в области производства продуктов функционального назначения, выполнение решений и постановлений правительства РФ по приоритетным направлениям развития производства продуктов функционального назначения, импортозамещение; способствовать получению и расширению теоретических, научно-практических знаний и приобретение навыков по разработке технологий новых функциональных добавок и продуктов питания, в том числе из отечественного сельскохозяйственного сырья</p>
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ПК-7 - способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях;</p> <p>ПК-14 - способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания;</p>

	<p>ПК-16 - способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач;</p> <p>ПК-17 - способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности;</p> <p>ПК-18 - владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания;</p> <p>ПК-20 - способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля.</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Знать: современные представления научного прогноза в отрасли функциональных продуктов питания; сущность и обоснование технологических процессов производства функциональных продуктов; принципы построения технологических схем производства продуктов функционального назначения; вопросы создания безотходной технологии, требования, предъявляемые к качеству сырья и продукции; виды фальсификации сырья и готовой продукции.</p> <p>Уметь: оценивать качество сырья и кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса; определять основные характеристики состава и свойств сырья и готового продукта; пользоваться современными методами исследований и современным оборудованием при практическом изучении общих процессов технологии функциональных продуктов; применять безотходные и малоотходные технологии; осуществлять контроль качества основных видов продукции.</p> <p>Владеть: знаниями о потребностях человека в питательных веществах и их биологической роли в организме; знаниями о роли пищевых веществ в функциональном питании; современными концепциями и тенденциями развития в области известных функциональных ингредиентов и технологий функционального питания; технологией и организацией использования в повседневной жизни продуктов питания функциональной направленности.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИ КА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел 1. Практические аспекты разработки пищевых продуктов для функционального питания.</p> <p>Тема 1. Основы функционального питания.</p> <p>Тема 2. Перспективы применения растительного сырья в технологии продуктов функционального назначения.</p> <p>Раздел 2. Основы технологии производства продуктов из фруктов и овощей для здорового питания.</p> <p>Тема 3. Основы технологии производства консервированных продуктов из овощей для функционального питания.</p> <p>Тема 4. Основы технологии производства фруктовых, фруктово-овощных и овощефруктовых консервированных продуктов для функционального питания.</p> <p>Тема 5. Основы технологии консервированных продуктов из фруктов и овощей для лечебно-профилактического и детского питания.</p> <p>Раздел 3. Основы технологии производства мучных изделий для здорового питания.</p> <p>Тема 6. Мучные изделия в функциональном питании.</p>

	<p>Тема 7. Новые виды мучных изделий для функционального питания технологические особенности их производства.</p> <p>Раздел 4. Функциональные молочные продукты.</p> <p>Тема 8. Физиологическая ценность молочных продуктов.</p> <p>Тема 9. Технологические особенности функциональных молочных продуктов.</p> <p>Раздел 5. Функциональные мясные продукты.</p> <p>Тема 10. Мясо и мясные продукты в функциональном питании.</p> <p>Тема 11. Технологические особенности мясных продуктов для функционального питания.</p> <p>Научные основы функционального питания. Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами. Принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья продуктов функционального питания. Технология производства функциональных продуктов.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, лабораторные работы
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	Тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	Курсовая работа, экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели дисциплины формирование и получение обучающимися необходимых компетенций, направленных на решение современных проблем науки в области профилактического питания; изучение ассортимента и классификации продуктов профилактического питания; освоение технологии приготовления блюд профилактического питания из свежих продуктов или полуфабрикатов.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-7 - способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; ПК-14 - способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Знать: факторы, влияющие на пищевую, энергетическую, биологическую и технологическую ценность продуктов питания; основные принципы организации профилактического питания; особенности технологии приготовления блюд для различных профилактических диет для служащих вредных производств; ассортимент блюд профилактического питания; технологию приготовления блюд для профилактического питания; стадии болезни, и физиологического состояния питающихся; требования к качеству и безопасности кулинарной продукции для профилактического питания. Уметь: подбирать пищевое сырье для приготовления блюд профилактического питания; составлять меню для профилактического питания; совершенствовать и оптимизировать действующие

	<p>технологические процессы в профилактических учреждениях с учетом приспособления химического состава рациона к особенностям ферментного статуса больного человека и подбор соответствующих способов (форм) кулинарной обработки пищи.</p> <p>Владеть: основными способами оптимизации структуры питания за счет включения в рацион ингредиентов и блюд со специально сконструированными профилактическими свойствами; навыками показать функциональную взаимосвязь между пищевым статусом человека и его здоровьем.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Научное обоснование профилактического питания.</p> <p>Тема 1. Медико-биологические аспекты и особенности профилактического питания.</p> <p>Тема 2. Функциональные свойства отдельных компонентов пищи в процессах детоксикации промышленных ядов.</p> <p>Раздел 2. Профилактическое питание при вредных и особо вредных условиях труда.</p> <p>Тема 1. Профилактическое питание при вредных условиях труда.</p> <p>Тема 2. Профилактическое питание при особо вредных условиях труда.</p> <p>Тема 3. Научное обоснование рационов для профилактического питания.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	Тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	Экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.05 «ИННОВАЦИОННЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Цели дисциплины формирование у обучающихся теоретических знаний об эффективном инновационном менеджменте организации; освоение обучающимися научных принципов и методов инновационного менеджмента как комплексной системы обеспечения конкурентоспособности управляемого объекта на конкретном рынке; приобретение обучающимися навыков самостоятельного, творческого использования теоретических знаний в практической деятельности.</p>
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ОПК-2 - готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;</p> <p>ОПК-3 - способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;</p> <p>ОПК-4 - способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии;</p> <p>ОПК-5 - способностью создавать и поддерживать имидж предприятия;</p> <p>ПК-6 - готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами</p>

	<p>продаж;</p> <p>ПК-8 - способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности;</p> <p>ПК-10 - способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками;</p> <p>ПК-11 - способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством.</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Знать: основные принципы и методы инновационного менеджмента; механизмы стратегии и способов использования средств достижения поставленных целей; организационные и управленческие стратегические особенности функционирования предприятия; систему унификации и стандартизации документов, проектирование бланков видов документов и должностных лиц как факторы поддержания имиджа предприятия;- принципы составления и правила оформления и ведения документации на предприятии, систему ведения эффективного документооборота; деловую этику ведения переговоров и общения с владельцами предприятий и ответственными работниками; особенности разработки и внедрения системы менеджмента качества на предприятиях питания; значение основных функций менеджмента, в том числе функцию учета и анализа.</p> <p>Уметь: использовать принципы и методы управления персоналом; разрабатывать стратегию управления инновационным предприятием; проектировать инновационные организационные структуры организаций; устанавливать требования к оформлению управленческой документации и ведению эффективного документооборота на предприятии; вести деловые переговоры с владельцами предприятий и ответственными работниками; поддерживать и создавать имидж предприятия; анализировать систему ведения менеджмента качества на предприятиях питания; анализировать и оценивать бухгалтерскую информацию; ориентироваться в нормативно-технической документации регламентирующей систему менеджмента качества на предприятиях общественного питания; устанавливать и определять приоритеты в области управления производством, управлять информацией в области производства продукции питания; разработать механизм стратегии и способов использования средств достижения поставленных целей.</p> <p>Владеть: методами и способами общения с персоналом и коллегами; формированием команды, способной реализовывать инвестиционную программу; основными методами расчета технико-экономической эффективности производства; методами планирования стратегического развития инновационного предприятия; приемами проектирования инновационных организационных структур управления предприятием; навыками составления, правилами оформления и ведения документации на предприятии; навыками работы с литературой, деловой письменной и устной речью, навыками организации работы исполнителей; методами ведения деловых переговоров с владельцами предприятий и ответственными работниками; приемами поддержания и создания имиджа предприятия; готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж; методами разработки, формирования и внедрения систем менеджмента качества и безопасности; разработками на длительную перспективу изменения технико-технологического и экономического</p>

	состояния объекта управления в целом и его различных частей.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1.Методологические основы инновационного менеджмента.</p> <p>Тема 1.Понятие, сущность, виды, основные категории инновационного менеджмента.</p> <p>Тема 2. Особенности стратегического управления инновационным предприятием.</p> <p>Раздел 2. Технология менеджмента.</p> <p>Тема 3. Принципы, методы и инструменты управления инновационными процессами.</p> <p>Раздел 3. Организация как система управления.</p> <p>Тема 4. Организация как система управления, жизненный цикл и типы организаций.</p> <p>Тема 5. Рациональные организационные структуры управления, принципы проектирования инновационных структур управления организаций.</p> <p>Тема 6. Документооборот в системе управления документами.</p> <p>Раздел 4. Управление персоналом.</p> <p>Тема 7.Кадровая политика при реализации инновационного менеджмента.</p> <p>Тема 8. Лидерство, стили управления и роль руководителя в инновационном менеджменте.</p> <p>Тема 9. Управление конфликтами, стрессами и изменениями. Способы ведения переговоров.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	Тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	Зачет

БЛОК ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВЫБОРУ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.01.01 «ИСТОРИЯ И МЕТОДОЛОГИЯ НАУКИ О ПИЩЕ»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Целями освоения дисциплины являются формирование навыков научно-исследовательской деятельности; приобщение к научным знаниям, готовность к проведению научно-исследовательских работ; развитие практических умений в проведении научных исследований; совершенствование методических навыков в работе с источниками информации и программно-техническими средствами; совершенствование культуры исследовательской деятельности.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ОК-1 - способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;</p> <p>ПК-3 - способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия;</p> <p>ПК-7 - способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовывать ее выработку в производственных условиях;</p>

	<p>ПК-16 - способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач;</p> <p>ПК-17 - способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности;</p> <p>ПК-21 - способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать: основные факторы, влияющие на развитие индустрии пищи в историческом аспекте; сходство и отличие теорий сбалансированного и адекватного питания; государственную политику России в области здорового питания; мировые тенденции здорового питания; место и роль специалиста в области пищевых технологий формировании мировоззрения населения о необходимости рационального питания.</p> <p>Уметь: давать оценку любому виду пищи с точки зрения теории адекватного питания; анализировать любую систему питания или диету на ее соответствие концепции рационального питания.</p> <p>Владеть: самостоятельным ведением информационно-библиографического поиска о роли естественных наук в становлении науки о питании, о становлении и развитии индустрии пищевых отраслей, о мировых тенденциях в области здорового питания.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Общие вопросы истории и методологии науки о питании, ее научные аспекты. Роль питания в жизни человеческого общества. Этапы развития науки о питании. История развития науки о питании. Исторические аспекты, современное состояние и перспективные направления развития индустрии питания
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	Тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	Экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.01.02 «СОВРЕМЕННЫЕ КОНЦЕПЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели дисциплины формирование у обучающихся представления об основах культуры питания как одной из составляющих здорового образа жизни.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ОК–1- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;</p> <p>ПК-3- способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия;</p> <p>ПК-7- способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания</p>

	<p>различного назначения, организовывать ее выработку в производственных условиях;</p> <p>ПК-16- способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач;</p> <p>ПК-17- способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности;</p> <p>ПК-21- способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг.</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Знать: существующие теории и принципы питания; показатели, формирующие качество продукции и услуг, параметры технологического процесса и методы его оптимизации.</p> <p>Уметь: использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской и научно-производственной деятельности; пользоваться словарной и справочной литературой по предмету, анализировать и интерпретировать текст; применять специальную терминологию, лексику, понятия; использовать методы оптимизации в научных исследованиях и при выполнении профессиональных задач; проводить оценку энергетической и пищевой ценности продуктов, составлять рацион питания для различных групп.</p> <p>Владеть: основными тенденциями и инновациями в технологии производства продуктов здорового питания; навыками оптимизации технологических процессов и услуг с научной точки зрения.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел 1. Здоровье и питание. Роль государства в формировании здорового населения. Понятие нутрициологии. Влияние питания на здоровье человека.</p> <p>Раздел 2. Теории здорового питания. Научно – обоснованные теории питания (сбалансированное, адекватное, рациональное и функциональное питание) и популярные системы питания (макробиотика; теория живой энергии; метод разгрузочно-диетической терапии; концепция питания предков; концепция главного пищевого фактора; концепция индексов пищевой ценности; концепция мнимых лекарств; концепция абсолютизации оптимальности). Сравнение различных подходов к питанию, необходимость критического отношения к вновь возникающим системам и диетам питания.</p> <p>Раздел 3. Концепция здорового питания. Пищевой рацион современного человека. Принципы построения рациона питания. Проблемы питания современного человека, его пищевой рацион. Функциональные ингредиенты, их воздействие на здоровье человека. Пищевые добавки. Оптимизация рациона современного человека. Генетически модифицированные источники пищи.</p>
<p>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</p>	<p>Лекции, практические занятия</p>
<p>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</p>	<p>Тестирование, реферат</p>
<p>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ</p>	<p>Экзамен</p>

ЗНАНИЙ**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.02.01 «УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ В ОБЛАСТИ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели дисциплины являются формирование у обучающихся целостного системного представления об управлении качеством продуктов функционального и профилактического питания; получение умений и навыков в области управления качеством продукции и деятельности пищевых предприятий; изучение методов и способов управления качества.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-1 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность; ПК-4 - способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции; ПК-16 - способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач; ПК-17 - способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности; ПК-18 - владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания; ПК-19 - готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов; ПК-20 - способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля; ПК-22 - способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований; ПК-23 - способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания.

ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать: нормы требований к качеству продуктов питания; методы контроля и определения качества продуктов функционального и профилактического питания; способы технологического обеспечения управления качеством продукции; методы и способы определения качества сырья для производства продуктов функционального и профилактического питания.</p> <p>Уметь: результативно использовать понимания, знания, стратегические и тактические соображения для управления качеством в области производства продуктов функционального и профилактического питания, а также своевременно находить наиболее эффективные решения конкретных производственно-технических задач, а затем их реализовывать.</p> <p>Владеть: основными методами, принципами и способами управления качеством в области производства продуктов функционального и профилактического питания, современными информационными технологиями, используемыми для управления качеством продуктов питания.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИ КА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Основные показатели качества в области производства продуктов функционального и профилактического питания. Современное представление о безопасности пищевой продукции. Качество и безопасность как основные свойства пищевой продукции. Термины и определения. Виды показателей качества: единичные, относительные, определяющие, комплексные. Классификация групповых показателей качества. Проблемы безопасности и сохранности продовольствия.</p> <p>Раздел 2. Управление затратами при управлении качеством продукции производства продуктов питания. Обеспечение качества продукции связано с затратами. Качество продукции должно гарантировать потребителю удовлетворение его запросов, ее надежность и экономию затрат. Эти свойства формируются в процессе всей воспроизводственной деятельности предприятия, на всех ее этапах и во всех звеньях. Вместе с ними образуется стоимостная величина функционального продукта, характеризующая эти свойства от планирования разработок продукции до ее реализации и послепродажного обслуживания. Принцип гарантии качества. Затраты материальные, технические и трудовые. На этапах проектирования, технологического планирования, подготовки и освоения производства применяют элементы функционально-стоимостного анализа (ФАС).</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	Тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	Зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.02.02 «МЕТОДОЛОГИЯ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Целями освоения дисциплины являются формирование у обучающихся навыков научно-исследовательской деятельности; приобщение к научным знаниям; развитие практических умений в проведении научных исследований, анализу полученных результатов и выработки рекомендаций по совершенствованию продукции питания; совершенствование культуры
---	--

<p>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>исследовательской деятельности.</p> <p>ПК-1 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;</p> <p>ПК-4 - способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;</p> <p>ПК-16 - способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач;</p> <p>ПК-17 - способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности;</p> <p>ПК-18 - владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания;</p> <p>ПК-19 - готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов;</p> <p>ПК-20 - способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля;</p> <p>ПК-22 - способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований;</p> <p>ПК-23 - способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания.</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Знать: современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач; методики проведения экспериментальной работы; методы обработки полученных экспериментальных данных.</p> <p>Уметь: выбирать методы экспериментальной работы, представлять результаты научных исследований; оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, публикации; отстаивать собственную точку зрения относительно выбранной темы исследований.</p> <p>Владеть: методами анализа полученных результатов исследований; апробации разработок в производственных условиях; разработки методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И</p>	<p>Формы и методы исследования. Основные методы поиска научной информации. Научно-техническая патентная информация. Организация и проведение научных исследований. Методика работы над рукописью</p>

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	исследования, особенности подготовки и оформления. Основы научной этики.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	Тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	Зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.03.01 «БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели дисциплины формирование общей информационной культуры, расчетно-экономических, аналитических и исследовательских навыков обучающегося на базе применения системы рыночного планирования; освоение обучающимися современной методики организации системы планирования социально-экономических показателей в условиях современного развития России в соответствии с действующими методиками и международными стандартами; приобретение обучающимися практических навыков бизнес-планирования деятельности субъектов экономики на микро-, мезо- и макро- уровне.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ОПК-3 - способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции; ОПК-4 - способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии; ОПК-5 - способностью создавать и поддерживать имидж предприятия; ПК-6 - готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж; ПК-9 - способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия; ПК-12 - способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов; ПК-13 - способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания; ПК-14 - способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания; ПК-25 - готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания;

	<p>ПК-26 - способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски;</p> <p>ПК-27 - способностью разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания;</p> <p>ПК-28 - способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью.</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Знать: принципы расчета, экономический смысл и назначение финансовых коэффициентов (ликвидности, рентабельности, деловой активности, финансовой устойчивости); экономический смысл и назначение показателей эффективности инвестиций (период окупаемости, чистый приведенный доход, индекс прибыльности, внутренняя норма рентабельности и т.д.); назначение анализа чувствительности проекта, определения точки безубыточности.</p> <p>Уметь: составлять и использовать план инвестиционного проекта, план финансового оздоровления, план внешнего управления.</p> <p>Владеть: специальной терминологией дисциплины; навыками самостоятельного овладения новыми знаниями; методами стратегического планирования и определения эффективности реализации бизнес-планов.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел 1. Введение в бизнес-планирование. Сущность планирования и плана, проблемы российской практики планирования. Планирование как область знания. Отличие планирования от прогнозирования. Организация, методология и методика планирования. Предмет и объект планирования. Типы планирования и виды планов. Классификация типов планирования по степени обязательности выполнения плановых заданий, по временному горизонту планирования, по типу плановых решений, по объекту планирования, по степени охвата объекта планирования, по предмету планирования, по степени повторяемости, по степени адаптации, по степени детализации, по форме координации, по ориентации идей планирования.</p> <p>Раздел 2. Основы бизнес-планирования. Понятие бизнес-идеи. Общая схема позиционирования инноваций в бизнесе. Источники и методы выработки бизнес-идей. Содержание бизнес-идеи и способы ее представления. Презентация бизнес-идеи: задачи презентации и ее представление. Сущность и значение бизнес-модели.</p> <p>Раздел 3. Технология бизнес-планирования. Титульный лист и основные сведения, отраженные в титульном листе. Ограничения по объему бизнес-плана. Оглавление: правила оформления. Резюме. Понятие и цель резюме. Основные требования по написанию резюме. Отличительные компетенции. Краткое содержание бизнес-плана. Отличие резюме от краткого содержания. Краткий обзор бизнес-плана. Цель и структура краткого содержания. Направления использования краткого содержания.</p>
<p>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</p>	<p>Лекции, практические занятия</p>
<p>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</p>	<p>Тестирование, реферат</p>
<p>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ</p>	<p>Зачет</p>

ЗНАНИЙ**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.03.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ПЛАНИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели дисциплины является получение необходимых теоретических и практических знаний по вопросам организации производства продуктов функционального и профилактического питания; освоение основных способов планирования производства продуктов питания.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ОПК-3 - способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции; ОПК-4 - способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии; ОПК-5 - способностью создавать и поддерживать имидж предприятия; ПК-6 - готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж; ПК-9 - способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия; ПК-12 - способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов; ПК-13 - способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания; ПК-14 - способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания; ПК-25 - готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания; ПК-26 - способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски; ПК-27 - способностью разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания; ПК-28 - способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью.

ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать: ассортимент, представленный на потребительском рынке продуктов функционального и профилактического питания; методы и способы организации и планирования производства продуктов функционального и профилактического питания; основные принципы и аспекты технологии производства продуктов функционального и профилактического питания.</p> <p>Уметь: разрабатывать новый ассортимент продуктов функционального и профилактического питания; прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания; анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления.</p> <p>Владеть: способностью разрабатывать новый ассортимент, продуктов функционального и профилактического питания; методиками, и мерами по повышению эффективности деятельности предприятия питания.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИ КА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Современное состояние и перспективы развития производства продуктов функционального и профилактического питания.</p> <p>Состояние и перспективы развития производства продуктов функционального и профилактического питания. Введение в науку о питании. Цели и задачи изучения дисциплины. Теория профилактического питания. Основные компоненты пищи и их роль в питании.</p> <p>Раздел 2. Технология продуктов функционального и профилактического питания.</p> <p>Технология продуктов полифункционального назначения, дифференцированных для профилактики различных заболеваний и укрепления здоровья. Микронутриенты - определение и классификация. Историческая постановка проблемы. Принципы обогащения продуктов питания микронутриентами.</p> <p>Раздел 3. Принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции.</p> <p>Методы контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции. Перечень основных требований, предъявляемых к сырью и производству биологически активных пищевых добавок и функционального питания. Современные приемы подготовки сырьевой базы для производства функционального питания.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	<p>Лекции, практические занятия</p>
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	<p>Тестирование, реферат</p>
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	<p>Зачет</p>

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.04.01 «ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ И ПРАКТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ
ПОЛУЧЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ»**

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Цели изучения дисциплины получение обучающимися необходимых теоретических и практических знаний в области современных технологий продуктов питания с повышенной пищевой ценностью, современных представлений о принципах здорового питания, пищевой ценности продуктов растительного и животного происхождения и функциональных свойствах пищевых продуктов.</p>
<p>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>ПК-7- способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях;</p> <p>ПК-16- способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач;</p> <p>ПК-17- способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности;</p> <p>ПК-18- владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Знать: современные информационные технологии; специальные средства и методы получения нового знания, фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания, методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, методы экспериментальной работы.</p> <p>Уметь: получать и обрабатывать информацию из различных источников, используя самые современные информационные технологии, критически осмысливать полученную информацию, выделять в ней главное, создавать на ее основе новое знание, уметь разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях, разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, в том числе для проведения экспресс-контроля, создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг, самостоятельно выбирать лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания, составлять и оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, публикации.</p> <p>Владеть: навыками самостоятельной работы, в том числе в сфере проведения научных исследований, навыками научного поиска, реализуя специальные средства и методы получения нового знания, фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания, вопросами современного состояния в области исследований и оптимизации параметров производства продуктов питания, улучшения качества</p>

	продукции и услуг, вопросами развития современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания, навыками оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Современные приоритеты производства продуктов повышенной пищевой ценности. Функционально-технологические свойства и пищевая ценность продуктов различных групп. Способы определения и оценки пищевой ценности. Теоретические и практические основы производства хлеба, хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий повышенной пищевой ценности. Теоретические и практические основы производства мясных, рыбных и молочных продуктов повышенной пищевой ценности.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	Тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	Экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.04.02 «ТЕХНОЛОГИЯ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Целями освоения дисциплины являются закрепление знаний, практических навыков в вопросах индивидуального питания; изучение потребности организма в основных пищевых веществах; освоение классификации продуктов для индивидуального питания, основ технологического, микробиологического и органолептического контроля качества продукции.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-7- способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; ПК-16- способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач; ПК-17- способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности; ПК-18- владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Знать: принципы и методику, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов индивидуального питания, улучшать качество продукции и услуг. Уметь: критически осмысливать полученную информацию, выделить в ней главное, создать на ее основе новое знание, способен самостоятельно или в составе группы нести научный поиск реализуя специальные средства и методы получения нового продукта; разрабатывать новый ассортимент продукции индивидуального питания различного назначения,

	<p>организовывать ее выработку в производственных условиях; использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской и научно-производственной деятельности.</p> <p>Владеть: фундаментальными разделами техники и технологии продукции индивидуального питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Медико-биологические аспекты разработки продуктов индивидуального питания. Характеристика сырья и компонентов, используемых при производстве продуктов индивидуального питания. Общие принципы производства продуктов индивидуального питания. Технологии производства продуктов индивидуального питания.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	Тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	Экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.05.01 «УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели дисциплины сформировать у обучающихся практические навыки по принятию управленческих решений в области работы с персоналом, что будет способствовать в дальнейшем принятию эффективных управленческих решений; также сформировать прочные теоретические знания о сущности и задачах деятельности по управлению персоналом; дать обучающимся ясное представление о сущности деятельности по управлению персоналом на уровне организации.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ОПК-2 - готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;</p> <p>ОПК-4 - способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии;</p> <p>ОПК-5 - способностью создавать и поддерживать имидж предприятия;</p> <p>ПК-1 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;</p> <p>ПК-3 - способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия;</p> <p>ПК-4 - способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;</p>

	<p>ПК-5 - способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами;</p> <p>ПК-15 - готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания;</p> <p>ПК-21 - способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг.</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Знать: теоретические основы управления персоналом; требования к работникам отделов кадров, менеджмента по работе с персоналом; требования к профессиональному подбору работников, формы и методы обучения кадров; общие понятия о мотивации в процессе управления персоналом; сущность и общие понятия по адаптации и перемещениям работников предприятия; методики оценки кадров.</p> <p>Уметь: рассчитывать дополнительную потребность в кадрах и их профессиональной подготовке по различным формам обучения; проводить аналитическую работу с кадрами, в целях формирования стабильных коллективов и управления конфликтами на предприятии; правильно принимать решения по управлению персоналом в соответствии с действующим законодательством и коллективным договором; развивать творческий потенциал, управлять карьерой работников предприятия; оформлять первичную документацию при приеме на работу, увольнении с работы и переводах.</p> <p>Владеть: современными технологиями управления персоналом; методами принятия стратегических, тактических и оперативных решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций; способностью находить организационно-управленческие решения и готовностью нести за них ответственность.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИ КА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел 1. Маркетинг персонала. Сущность и принципы маркетинга персонала. Информационная функция маркетинга персонала. Коммуникационная функция маркетинга персонала.</p> <p>Раздел 2. Планирование трудовых ресурсов. Сущность, цели и задачи кадрового планирования. Характеристика трудовых ресурсов АПК. Уровни кадрового планирования. Требования, предъявляемые к кадровому планированию. Характер оценок потребностей в персонале. Прогнозирование и оценка потребностей в трудовых ресурсах аграрных предприятий.</p> <p>Методика расчета потребности в персонале аграрных предприятий. Планирование расчета потребности в персонале аграрных предприятий. Планирование и анализ показателей по труду. Планирование производительности труда. Нормирование труда и расчет численности персонала. Оперативный план работы с человеческими ресурсами.</p> <p>Раздел 3. Набор, отбор, наем персонала. Набор, отбор и наем персонала. Внутренние и внешние источники привлечения трудовых ресурсов. Преимущества и недостатки использования внутренних источников. Вербовка персонала. Отбор персонала. Сущность, цели подбора и расстановки кадров. Принципы подбора и расстановки кадров. Деловая оценка: сущность, критериальная база. Сущность экспресс-рекрутинга. Особенности организации поиска. Документальное оформление найма персонала. Виды договоров работника с администрацией организации.</p>

	<p>Раздел 4. Профорентация и адаптация персонала. Социализация персонала. Сущность, виды профорентации. Этапы адаптации.</p> <p>Раздел 5. Обучение персонала. Необходимость обучения. Основные понятия и концепции обучения. Виды обучения. Профессиональная подготовка. Повышение квалификации.</p> <p>Раздел 6. Управление поведением персонала. Теория поведения личности в организации. Мотивация и стимулирование трудовой деятельности. Этика деловых отношений. Организационная культура. Безопасность организации труда и здоровья персонала.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	Тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	Зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.05.02 «УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ В СФЕРЕ ПРОДУКТОВ
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ НА
ПРИНЦИПАХ ИСО И ХАССП»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели дисциплины являются формирование профессиональных компетенций в области управления качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП; изучение принципов стандартизации продукции общественного питания и методов контроля ее качества; ознакомление с международными стандартами, системой ХАССП и действующими нормативно-техническими документами; формирование навыков управления, планирования и обеспечения качества продуктов функционального и профилактического питания.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ОПК-2 - готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;</p> <p>ОПК-4 - способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии;</p> <p>ОПК-5 - способностью создавать и поддерживать имидж предприятия;</p> <p>ПК-1 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;</p> <p>ПК-3 - способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия;</p> <p>ПК-4 - способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;</p>

	<p>ПК-5 - способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами;</p> <p>ПК-15 - готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания;</p> <p>ПК-21 - способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг.</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Знать: принципы и механизм управления качеством продукции, принципы стандартизации и состав стандартов на продукцию общественного питания, основное содержание МС ИСО серии 9000 и системы ХАССП; принципы и алгоритм управления информацией в области производства продукции предприятий питания; методы планирования эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозирования его эффективности, обеспечения и улучшения качества продукции, профилактики брака.</p> <p>Уметь: ориентироваться в нормативно-технической документации, регламентирующей выпуск продукции на предприятиях общественного питания или деятельность этих предприятий; анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, риски; идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами; составлять локальные нормативно-технические документы: диаграммы хода действия, стандарт предприятия, технологические инструкции, технические условия на продукцию; оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства; анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски; ориентироваться и принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами.</p> <p>Владеть: новейшей информацией в области управления качеством продуктов питания; методами оценки и управления качеством продукции в соответствии с международными стандартами ИСО и системой ХАССП; навыками расчета эффективности затрат на функционирование системы качества и безопасности производства продукции.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИ КА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел 1. Механизм управления качеством в сфере производства продуктов функционального и профилактического питания. Российский и международный опыт управления качеством. Сущность системы менеджмента качества. Основные положения концепции Всеобщего управления качеством (TQM). Цели стандартизации. Объект, области стандартизации. Нормативные документы по стандартизации. Факты несоблюдения. Меры воздействия. Показатели качества. Факторы, влияющие на качество. Контроль, как одно из средств обеспечения качества. Методы и средства контроля качества.</p> <p>Раздел 2. Международные стандарты ИСО. Система стандартов ИСО семейства 9000. Разновидность стандартов ИСО. Интегрированные системы менеджмента. Разработка, внедрение и сертификация системы качества на основе МС ИСО. Порядок разработки международных стандартов качества.</p> <p>Раздел 3. ХАССП как система управления качеством продуктов функционального и профилактического питания. Термины и определения.</p>

	Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности европейского сообщества. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	Тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	Зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.06.01 «ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели дисциплины приобретение навыков проектирования пищевых продуктов с детерминированным набором признаков, отвечающих физиологической, психологической, региональной и другим спецификам питания различных групп населения на основе комбинирования животного и растительного сырья.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ПК-7 - способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях;</p> <p>ПК-14 - способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания;</p> <p>ПК-16 - способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач;</p> <p>ПК-18 - владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания;</p> <p>ПК-19 - готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов;</p> <p>ПК-21 - способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг;</p> <p>ПК-24 - способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.</p>

ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать: классификацию комбинированных продуктов питания; методы планирования эксперимента и компьютерного проектирования рецептур; показатели пищевой ценности; нормы физиологической потребности пищевых компонентов; принципы пищевой и аналитической комбинаторики; особенности питания детей и пожилых людей; медико-биологические требования, предъявляемые к различным пищевым продуктам.</p> <p>Уметь: проектировать и оптимизировать рецептуру и технологию нового пищевого продукта; определить показатели пищевой ценности; обосновать способ обогащения заданного продукта биологически активными веществами; разработать рекомендации по созданию продуктов питания для детей разного возраста и пожилых людей.</p> <p>Владеть: методами определения пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов; методикой планирования эксперимента и обработки экспериментальных данных; способами внесения микронутриентов в пищевые продукты; методами определения витаминов и минеральных веществ; навыками конструирования продуктов питания на принципах пищевой и аналитической комбинаторики.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИ КА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Теоретические и практические основы проектирования рецептур пищевых продуктов с заданными свойствами и составом. Актуальность создания поликомпонентных пищевых продуктов различного состава и назначения. Основные определения: пищевая комбинаторика, пищевая и биологическая ценность, функциональный пищевой продукт, индустриальные пищевые продукты.</p> <p>Раздел 2. Создание рецептур пищевых продуктов с заданными свойствами и составом. Методология проектирования биологически безопасных продуктов питания с требуемым комплексом показателей пищевой ценности. Совершенствование методики проектирования биологической ценности пищевых продуктов. Принципы и методы проектирования рецептур пищевых продуктов, балансирующих рационы. Концептуальная схема конструирования новых пищевых продуктов функционального назначения.</p> <p>Раздел 3. Методология компьютерного проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом. Методология проектирования биологически безопасных и сбалансированных продуктов питания. Теоретические аспекты компьютерного моделирования рецептур комбинированных продуктов. Общие требования, предъявляемые к построению диет. Принципы рационального питания для спортсменов, детей и лиц пожилого возраста. Стадии компьютерного проектирования пищевых продуктов. Разработка рецептур комбинированных продуктов с учетом взаимодействия компонентов. Алгоритм математического моделирования многокомпонентной смеси. Основы теории планирования и оптимизации эксперимента. Ортогональные планы второго порядка и их использование в оптимизации рецептур и технологий. Проведение эксперимента и обработка его результатов.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧН ОГО КОНТРОЛЯ	Тестирование, реферат
ФОРМЫ	Экзамен

ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	
--	--

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.06.02 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ РЕКОНСТРУКЦИИ
ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Целями освоения дисциплины являются формирование у обучающихся знаний, умений и навыков в области разработки технического задания на проектирование и реконструкцию предприятий общественного питания, контролирования работ по реализации проектных решений, разработки технико-экономического обоснования, приобретение навыков работы с нормативными и техническими документами, применение методик инженерных расчетов при проектировании реконструкции предприятий массового питания.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ПК-7 - способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях;</p> <p>ПК-14 - способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания;</p> <p>ПК-16 - способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач;</p> <p>ПК-18 - владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания;</p> <p>ПК-19 - готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов;</p> <p>ПК-21 - способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг;</p> <p>ПК-24 - способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать: методику составления технических заданий и формирования технико-экономического обоснования при технологии проектирования реконструкции предприятий общественного питания; основные этапы работы при реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания; основные методики инженерных расчетов, применяемые при проектировании и реконструкции предприятий питания.</p> <p>Уметь: разрабатывать алгоритм контроля работ по реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания; составлять техническое задание при проектировании и реконструкции предприятий</p>

	общественного питания; производить инженерные расчеты. Владеть: навыками разработки технической документации при проведении работа по проектированию и реконструкции; навыками расчета экономической эффективности модернизации производства.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Общие положения технологии реконструкции и технического перевооружения; Расчет основных технико-экономических показателей реконструкции предприятия; Инновационные и энергосберегающие технологии высокотехнологичного производства предприятий питания в проектах реконструкции; Планировочные решения помещений реконструируемых предприятий питания; Объемно-планировочные решения предприятий питания при реконструкции.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	Тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	Экзамен

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРАКТИК

Б2. ПРАКТИКИ, В ТОМ ЧИСЛЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА (НИР)

Б2.В. ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Б2.В.01(П) «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (В ТОМ ЧИСЛЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА)»

ЦЕЛЬ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	Цель - формирование у обучающихся профессиональных компетенций, направленных на формирование системы знаний и навыков, получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	ПК-2 - способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов; ПК-3 - способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; ПК-4 - способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции; ПК-5 - способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами;

	<p>ПК-6 - готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж;</p> <p>ПК-9 - способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия;</p> <p>ПК-10 - способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцами предприятия и ответственными работниками;</p> <p>ПК-11 - способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством;</p> <p>ПК-14 - способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания;</p> <p>ПК-15 - готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания;</p> <p>ПК-26 - способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски.</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ</p>	<p>В результате прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) обучающийся должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологические особенности производства высококачественной продукции питания различного назначения; - требования к качеству сырья, готовой продукции и производству; - основные виды брака на производстве и мероприятия по его предупреждению; - возможные риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции; - процедуру контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства; - пути повышения эффективности использования пищевого сырья и производства пищевой продукции; - принципы обеспечения производственного процесса материальными ресурсами; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия питания; - устанавливать и определять приоритеты в области производства продукции питания различного назначения; - составлять рецептуры и технологические схемы производства пищевой продукции различного назначения; - проводить органолептическую и дегустационную оценку продукции питания; - рассчитывать биологическую, пищевую и энергетическую ценность продуктов питания; - оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства; - оценивать результаты деятельности предприятия питания по критериям и

	<p>показателям; владеть: - навыками установления и определения приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства; - навыками принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами на предприятиях питания; - навыками составления и ведения документации на предприятии питания; - владение навыками разработки систем качества и безопасности продукции, предупреждения брака; - умение оценивать риски в области качества и безопасности пищевой продукции.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИ КА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ</p>	<p><i>Подготовительный этап.</i> Разработка рабочего графика (плана). Ознакомление со структурой и деятельностью места прохождения практики. Изучение действующих нормативно-технических документов, регулирующих деятельность предприятий питания, а также информации о приоритетных направлениях в области производства продукции питания различного назначения. Инструктаж по технике безопасности.</p> <p><i>Основной (технологический) этап.</i> Изучение и анализ материально-технического обеспечения производства продуктов питания. Изучение и практическое освоение технологии производства определенного вида продукта питания различного назначения. Освоение методик расчета биологически активной и пищевой ценности выбранного продукта питания, а также проведения его дегустационной оценки. Определение требований к показателям качества и безопасности данного продукта питания в соответствии с действующей нормативно-технической документацией. Изучение возможных рисков в области обеспечения качества и безопасности производства продукта питания. Разработка системы качества и безопасности производства продукта питания. Оценка результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям.</p> <p><i>Заключительный этап.</i> Сбор, обработка и анализ собранных материалов и их интерпретация. Написание дневника и отчета о прохождении производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика). Защита отчета о прохождении производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика).</p>
<p>СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ</p>	<p>Стационарная, дискретно</p>
<p>ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ</p>	<p>Дневник и отчет о прохождении практики</p>
<p>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</p>	<p>Зачет с оценкой</p>

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
Б2.В.02(П) «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА НИР»**

<p>ЦЕЛЬ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ</p>	<p>Цель - закрепление и углубление знаний, полученных при изучении дисциплин, предусмотренных рабочим учебным планом; приобретение опыта практической и научно-исследовательской работы, в том числе в коллективе исследователей, получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.</p>
<p>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ</p>	<p>ПК – 7 - способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях;</p> <p>ПК-16 - способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач;</p> <p>ПК-17 - способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности;</p> <p>ПК-18 - владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно- производственных задач в области производства продуктов питания;</p> <p>ПК-19 - готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов;</p> <p>ПК-20 - способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля;</p> <p>ПК-21 - способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг;</p> <p>ПК-22 - способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований;</p> <p>ПК-23 - способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания.</p> <p>ПК – 24 - способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ</p>	<p>В результате прохождения производственной практики НИР обучающийся должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - специфику научных исследований; - лабораторные и нормативные методы проведения научных исследований; - принципы организации научно-исследовательской деятельности; - содержание инструментальных средств исследования;

	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать планы, программы и методики проведения результатов научных исследований; - новейшие достижения в технике и технологии по производству продукции питания различного назначения; - основные принципы разработки нового ассортимента продуктов питания с заданными свойствами; - пути повышения эффективности использования пищевого сырья; - принципы разработки методов идентификации и экспресс-методов контроля пищевого сырья и продуктов питания, а также выявления фальсификации; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формулировать научную проблематику в сфере производства продукции питания различного назначения; - обосновывать актуальность и новизну выбранного научного направления; - подбирать средства и методы для решения поставленных задач в научном исследовании; - пользоваться методиками проведения научных исследований; - реферировать научные публикации и патенты; - делать обоснованные заключения по результатам проводимых исследований; - доказывать практическую значимость исследований; - вести научные дискуссии, не нарушая законов логики и правил аргументирования; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками работы с нормативно-технической документацией; - методиками организации и проведения научно-исследовательской работы; - навыками разработки схем и методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов общественного питания; - способами обработки получаемых экспериментальных данных и их интерпретацией; - методами анализа и самоанализа, способствующими развитию личности научного работника.
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИ КА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ</p>	<p><i>Подготовительный этап.</i> Выбор темы НИР. Разработка рабочего графика (плана). Изучение и анализ литературных источников и нормативно-технической документации по выбранной теме, определение степени ее разработанности. Постановка цели и задач НИР, выбор объектов исследования. Знакомство с правилами работы в библиотеке. Изучение правил оформления текстовых документов. Инструктаж по технике безопасности на месте прохождения практики.</p> <p><i>Анализ исследовательской деятельности места прохождения практики.</i> Знакомство с историей создания организации (структурного подразделения), его структурой и научной деятельностью. Изучение принципа работы имеющегося производственного и лабораторного оборудования.</p> <p><i>Основной (научно-исследовательский) этап.</i> Построение структурно-логической схемы проведения исследования по выбранной теме НИР. Характеристика объектов исследования. Изучение основных методов исследования качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, а также математической обработки экспериментальных данных. Проведение исследования по созданию новых видов продуктов питания, характеризующихся повышенной пищевой ценностью и/или функциональными, профилактическими, диетическим</p>

	<p>свойствами и др. для потребления различными группами населения (дети дошкольного и школьного возраста, спортсмены, беременные женщины и др.). Выбор и описание контроля и его технологии; способа создания нового вида продукта питания; показателей качества (физико-химические, структурно-механические, органолептические) по которым будут проводиться научные исследования. Наблюдение динамики изменения показателей качества объекта (объектов) исследования под действие внешних факторов (функциональные ингредиенты, пищевые добавки, технологические параметры и т.д.). Отбор опытных образцов по лучшим показателям качества. Сопоставление полученных результатов с известными ранее исследованиями.</p> <p><i>Проверка выдвинутой гипотезы.</i> Обсуждение результатов НИР с учеными-технологами и специалистами в области производства пищевой продукции различного назначения. Выбор перспективного направления в исследовании.</p> <p><i>Заключительный этап (представление результатов НИР).</i> Сбор, обработка и анализ собранных материалов и экспериментальных данных и их интерпретация. Написание дневника и отчета о прохождении производственной практики НИР. Защита отчета о прохождении производственной практики НИР.</p>
СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	Стационарная, дискретно
ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ	Дневник и отчет о прохождении практики
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	Зачет с оценкой

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
Б2.В.03(П) «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА»**

ЦЕЛЬ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	Цель - формирование и развитие профессиональных знаний, умений и навыков в сфере технологии продукции и организации общественного питания; разработка и апробация на практике оригинальных научных предложений и идей, используемых при подготовке выпускной квалификационной работы; овладение современными инструментариями науки для поиска и интерпретации информации.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	<p>ОК-1 – способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;</p> <p>ОК-2 – готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;</p> <p>ОПК – 1 – готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ПК-1 готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;</p> <p>ПК-7 - способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания</p>

	<p>различного назначения, организовывать ее выработку в производственных условиях;</p> <p>ПК-8 - способность устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности;</p> <p>ПК-12 - способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов;</p> <p>ПК-13 - способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания;</p> <p>ПК-16 - способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач;</p> <p>ПК-17 - способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности;</p> <p>ПК-18 - владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания;</p> <p>ПК-19 - готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов;</p> <p>ПК-20 - способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля;</p> <p>ПК-21 - способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг;</p> <p>ПК-22 - способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований;</p> <p>ПК-23 - способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания;</p> <p>ПК-25 -готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания;</p> <p>ПК-27- способность разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания;</p> <p>ПК-28 - способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью.</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И</p>	<p>В результате прохождения производственной преддипломной практики обучающийся должен:</p>

**НАВЫКИ,
ПОЛУЧАЕМЫЕ В
РЕЗУЛЬТАТЕ
ПРОХОЖДЕНИЯ
ПРАКТИКИ**

В результате прохождения производственной преддипломной практики обучающийся должен:

знать:

- основы лексики и грамматики русского и иностранного языков, используемых в профессиональной деятельности;
- источники научно-технической информации о новейших достижениях техники и технологии продукции питания;
- теоретические основы организации и управления предприятием общественного питания;
- приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятий питания;
- методы оптимизации параметров производства продуктов питания различного назначения с целью улучшения их качества;
- принципы, приемы и способы исследований техники и технологии продукции питания;
- принципы постановки эксперимента, методики производственных испытаний;
- современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач;
- принципы повышения эффективности деятельности предприятий питания за счет прогрессивных технологий высококачественной продукции;
- принципы разработки и оценки эффективности ценовой политики предприятия питания в целях определения путей ее совершенствования;
- системы экологической безопасности предприятий питания;
- программы охраны здоровья и обеспечения безопасности труда;

уметь:

- анализировать научно-техническую документацию;
- устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия питания;
- управлять информацией в области производства продукции предприятий питания различного назначения;
- выбирать методы экспериментальной работы;
- выполнять производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и приборов;
- доказывать практическую значимость исследований;
- учитывать при производстве продуктов питания различного назначения нестандартные ситуации и принимать эффективные решения;
- определять требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения;
- систематизировать и обрабатывать полученные результаты научных исследований с помощью средств математического моделирования;
- разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовывать ее выработку;
- планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его экономическую эффективность;
- управлять экономической, производственной и финансовой деятельностью предприятия питания;
- получать, систематизировать и обрабатывать данные для составления дневника, отчета и научных публикаций;
- интерпретировать и представлять полученные результаты;

владеть:

	<ul style="list-style-type: none"> - фундаментальными разделами техники и технологий в сфере производства продуктов питания различного назначения; - навыками осуществления экспериментально-исследовательской деятельности современными методами; - методами и средствами обработки полученных экспериментальных данных в области технологии продуктов питания; - способностью создавать модели, позволяющие улучшать качество продукции и услуг; - информационными технологиями для интерпретации результатов исследований; - навыками анализа полученных результатов исследований; - навыками технологических расчетов; - навыками поиска оптимальных решений при создании новой продукции питания с учетом требований к качеству, стоимости, безопасности и экологической чистоте; - навыками поиска путей и разработки способов решения нестандартных производственных задач, разработки инновационных технологий продуктов питания; - навыками разработки конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания различного назначения.
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИ КА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ</p>	<p><i>Подготовительный этап.</i> Разработка рабочего графика (плана). Ознакомление со структурой и направлением деятельности организации (структурного подразделения) - места прохождения практики. Инструктаж по технике безопасности.</p> <p><i>Основной этап.</i> Разработка рецептуры и технологической схемы производства нового вида продукта питания: разрабатывается рецептура с оптимальным соотношением рецептурных ингредиентов, при котором обеспечивается высокое качество. Оптимизация рецептуры продукта осуществляется по результатам статистической обработки экспериментальных данных методом регрессионного анализа. Подробно описываются технологические операции, при описании которых указывается оборудование, применяемое в производстве, температурные параметры, процессы, происходящие в сырье и материалах; обосновывается выбор технологической схемы производства продукта питания различного направления и проводится ее описание.</p> <p>Определение требований, предъявляемых к качеству нового вида продукта питания: устанавливаются требования к пищевой ценности, органолептическим и физико-химическим показателям качества; описываются требования к показателям безопасности и срокам хранения разработанного нового вида продукта согласно действующим нормативно-техническим документам.</p> <p>Организация работы цеха по производству нового вида продукта питания: составляется производственная программа цеха по выработке исследуемой продукции; проводятся расчет запасов сырья, выбор и количественный расчет технологического оборудования, необходимого для производства исследуемой продукции.</p> <p>Составление операторной модели производства нового вида продукта питания с указанием подсистем с имеющимися операторами.</p> <p>Расчет экономической эффективности производства нового вида продукта питания: приводят расчет экономических показателей по производству</p>

	<p>разработанного нового вида продукта различного назначения. Безопасность и экологичность разрабатываемых мероприятий: указывают требования охраны труда к выполнению работ на предприятии питания; отмечают мероприятия, направленные на предотвращение негативного воздействия производственных процессов на окружающую среду.</p> <p><i>Заключительный этап.</i> Проводятся обработка и анализ полученной информации. Подготовка основных разделов ВКР. Подготовка предложений предприятиям питания по выработке нового вида продукта питания. Подготовка дневника и отчета о прохождении производственной преддипломной практики. Защита отчета о прохождении производственной преддипломной практики.</p>
СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	Стационарная, дискретно
ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ	Дневник и отчет о прохождении практики
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	Зачет с оценкой

Б3. ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Б3.Б. БАЗОВАЯ ЧАСТЬ

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Б3.Б.01(Д) «ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДГОТОВКУ К ЗАЩИТЕ И ПРОЦЕДУРУ ЗАЩИТЫ»

ЦЕЛЬ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	Цель - определение соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>ОК-1 - способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;</p> <p>ОК-2 - готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;</p> <p>ОК-3 - готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;</p> <p>ОПК-1 - готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОПК-2 - готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;</p> <p>ОПК-3 – способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;</p> <p>ОПК-4 - способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии;</p> <p>ОПК-5 - способностью создавать и поддерживать имидж предприятия;</p>

ПК-1 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;

ПК-2 - способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов;

ПК-3 - способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия;

ПК-4 - способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;

ПК-5 - способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами;

ПК-6 - готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж;

ПК-7 - способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях;

ПК-8 - способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности;

ПК-9 - способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия;

ПК-10 - способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками;

ПК-11 - способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством;

ПК-12 - способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов;

ПК-13 - способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания;

ПК-14 - способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания;

ПК-15 - готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и

	<p>нормировании труда предприятий питания;</p> <p>ПК-16 - способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач;</p> <p>ПК-17 - способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности;</p> <p>ПК-18 - владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания;</p> <p>ПК-19 - готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов;</p> <p>ПК-20 - способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля;</p> <p>ПК-21 - способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг;</p> <p>ПК-22 - способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований;</p> <p>ПК-23 - способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания;</p> <p>ПК-24 - способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.</p> <p>ПК-25 - готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания;</p> <p>ПК-26 - способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски;</p> <p>ПК-27 - способностью разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания;</p> <p>ПК-28 - способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью.</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ</p>	<p>В результате подготовки и защиты выпускной квалификационной работы обучающийся должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы лексики и грамматики русского и иностранного языков, используемых в профессиональной деятельности;

**ГОСУДАРСТВЕН
НОЙ ИТОГОВОЙ
АТТЕСТАЦИИ**

- источники научно-технической информации о новейших достижениях техники и технологии продукции питания;
 - приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятий питания;
 - принципы разработки планов, программ и методик проведения результатов научных исследований;
 - возможные риски в области обеспечения качества и безопасности продукции питания;
 - методы оптимизации параметров производства продуктов питания различного назначения с целью улучшения их качества;
 - пути повышения эффективности использования пищевого сырья и производства пищевой продукции;
 - принципы повышения эффективности деятельности предприятий питания за счет прогрессивных технологий высококачественной продукции;
 - структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию;
 - принципы разработки и оценки эффективности ценовой политики предприятия в целях определения путей ее совершенствования;
 - системы обеспечения экологической безопасности предприятий питания;
 - программы охраны здоровья и обеспечения безопасности труда;
- уметь:
- устанавливать и определять приоритеты в области производства продукции питания различного назначения;
 - обосновывать актуальность, новизну и практическую значимость выбранного научного направления;
 - проводить стандартные испытания по определению показателей органолептических, физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания;
 - осуществлять поиск оптимальных решений при создании новой продукции питания с учетом требований к качеству, стоимости, безопасности и экологической чистоте;
 - правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства различных видов продуктов питания;
 - организовывать работу предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;
 - оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства;
 - оценивать результаты деятельности предприятия питания по критериям и показателям;
 - оценивать производственные и непроизводственные затраты на обеспечение качества продукции питания;
 - планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его экономическую эффективность;
 - управлять экономической, производственной и финансовой деятельностью предприятия питания;
 - получать, систематизировать и обрабатывать данные, интерпретировать и представлять полученные результаты;
- владеть:
- навыками самостоятельного решения научных и производственных задач в области технологии продуктов питания различного назначения;
 - навыками проведения научных исследований;

	<ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания различного назначения; - навыками контроля за реализацией маркетинговых планов и программ; - навыками установления и определения приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства; - навыками поиска оптимальных решений при создании новой продукции питания с учетом требований к качеству, стоимости, безопасности и экологической чистоте.
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИ КА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕН НОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Государственная итоговая аттестация обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профилю - Технология продуктов функционального и профилактического питания проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.</p> <p>Краткая характеристика и содержание выпускной квалификационной работы:</p> <p><i>Введение.</i> Во введении отражают актуальность выбранной темы ВКР, ее новизну, оценку состояния решаемой задачи, обоснование необходимости проведения данной работы. Введение включает цель и задачи, поставленные перед экспериментом.</p> <p><i>Обзор литературы.</i> В обзоре литературы приводится анализ ранее опубликованных научных работ и источников информации, в которых освещаются теоретические основы исследования изучаемого вопроса. Обобщая приведенный материал, следует показать, достаточно ли полно освещена в литературе изучаемая проблема, дать анализ ее состояния и отметить основные пути ее решения.</p> <p><i>Организация работы, объекты и методы исследования.</i> Приводится характеристика выбранных объектов и методов исследования, а также составляется структурно-логическая схема научных исследований.</p> <p><i>Экспериментальная часть.</i> Экспериментальные исследования являются основным разделом выпускной квалификационной работы. Раздел должен включать основные экспериментальные результаты в области разработки рецептуры и технологии нового вида продукта питания различного назначения и их анализ, а также статистическую обработку экспериментальных данных методом регрессионного анализа.</p> <p><i>Технологическая часть.</i> Составляется производственная программа цеха по выработке разработанной продукции питания. Проводятся расчет запасов сырья, выбор и количественный расчет технологического оборудования, необходимого для производства нового вида продукции на предприятии питания.</p> <p><i>Экономическая часть.</i> Приводят расчет экономических показателей по производству нового вида продукции в предприятии питания.</p> <p><i>Безопасность и экологичность разрабатываемых мероприятий.</i> Указывают требования охраны труда к выполнению работ на предприятии питания. Отмечают мероприятия, направленные на предотвращение негативного воздействия производственных процессов на окружающую среду.</p> <p><i>Заключение.</i> Заключение представляет собой краткое изложение основных результатов экспериментальной части работы и предложения предприятиям питания.</p>
<p>ФОРМА</p>	<p>Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к</p>

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	защите и процедуру защиты
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	Предварительная защита выпускной квалификационной работы
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	Защита выпускной квалификационной работы

ФАКУЛЬТАТИВЫ
АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ФТД.В.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины формирование у обучающихся знаний в отношении принципов организации рационального питания для основных социальных групп населения, с учетом физиологических особенностей представителей этих групп по их возрасту, специфике профессиональной деятельности, состоянию здоровья, национальности, вероисповеданию
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-7- способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; ПК-18 - владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Знать: принципы классификации основных пищевых веществ и особенностях их использования организмом человека; ассортимент и специфические особенности основных пищевых продуктов для социального питания. Уметь: организовать рациональное питание основных профессиональных и половозрастных групп населения. Владеть: навыками применения основных способов организации социального питания; применять принципы обеспечения безопасности, качества и гигиеничности пищевых продуктов для социального питания.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Понятие о социальном питании. Основные требования, предъявляемые к организации питания в системе социального обслуживания. Теоретические основы производства продуктов социального питания. Основные категории обогащенных продуктов питания. Методы оценки питания. Современные теории питания.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	Тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	Зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ФТД.В.02 «ТЕХНОЛОГИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели дисциплины формирование обучающимся необходимых компетенций, направленных изучение технологии производства продуктов специальных видов питания, отвечающим требованиям научно-технической политики в области здорового питания; изучение рецептур, способов обработки пищевого сырья при производстве продуктов питания различного назначения.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-7- способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; ПК-18 - владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Знать: способы кулинарной обработки различных видов сырья; технологические процессы производства кулинарной продукции и организацию технологического процесса; процессы, формирующие качество продукции; принципы взаимозаменяемости различных видов сырья; требования к качеству кулинарной продукции для специальных контингентов населения; методы обнаружения фальсификации и меры по ее предупреждению. Уметь: оценивать качество сырья и кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса; организовывать работу производственных цехов; применять безотходные и малоотходные технологии; сокращать товарные потери и нормируемые технологические отходы; выявлять фальсификацию сырья; применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья. Владеть: технологией и организацией производства продукции специальных видов питания; навыками работы с нормативными документами, учебной и справочной литературой.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Раздел 1. Технология производства специальных видов питания. Теория сбалансированного питания. Теория адекватного питания. Теория рационального питания. Рацион современного человека. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ (белки, жиры, углеводы). Пищевые продукты для отдельных групп населения. Определение потребности в энергии и пищевых веществах. Составление суточного рациона питания. Раздел 2. Организация производства специальных видов питания. Изучение общих законов развития и организации производства в практике деятельности конкретных предприятий с учетом возросшей конкурентной борьбы в современных условиях развития рыночных отношений. Организация питания в общеобразовательной школе. Организация питания в дошкольном учреждении. Питание беременных, рожениц и кормящих матерей. Технология продуктов для пожилых людей. Технология продуктов для спортсменов, их особенности.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	Тестирование, реферат
ФОРМЫ	Зачет

ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	
--	--